

## **thermaline S90**

**ELECTRIC INDUCTION RANGES  
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES À INDUCTION**



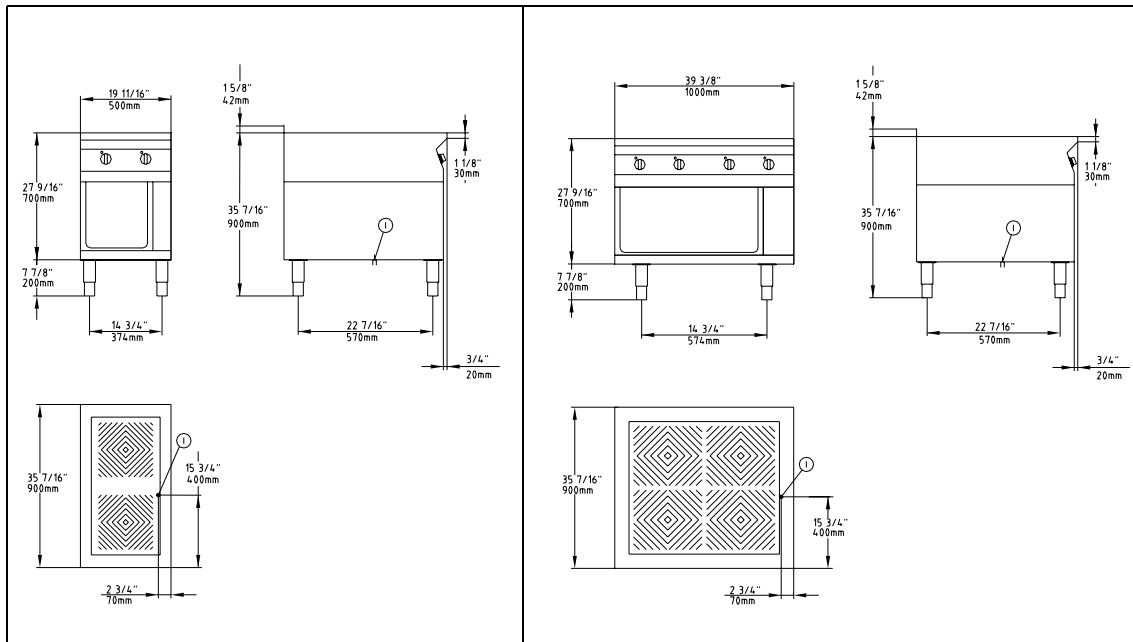
**US  
FR**

**INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS  
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI**

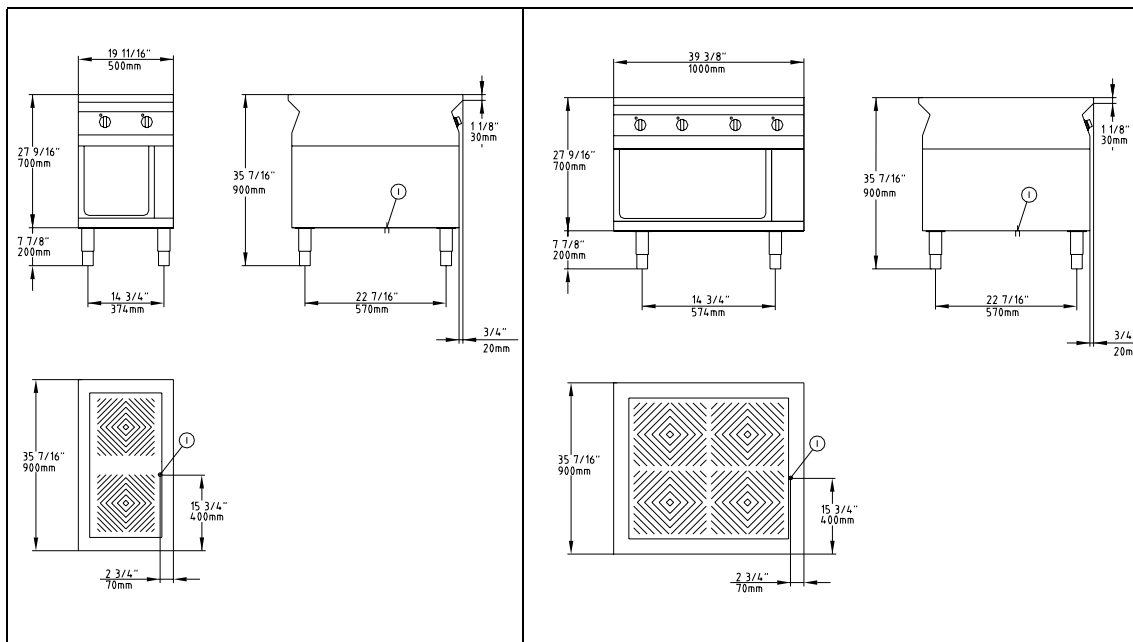
**page 3  
page 11**



**Doc. 62.9581.01\_UL  
Edition 1  
01.2006**



**Against wall - contre une paroi**

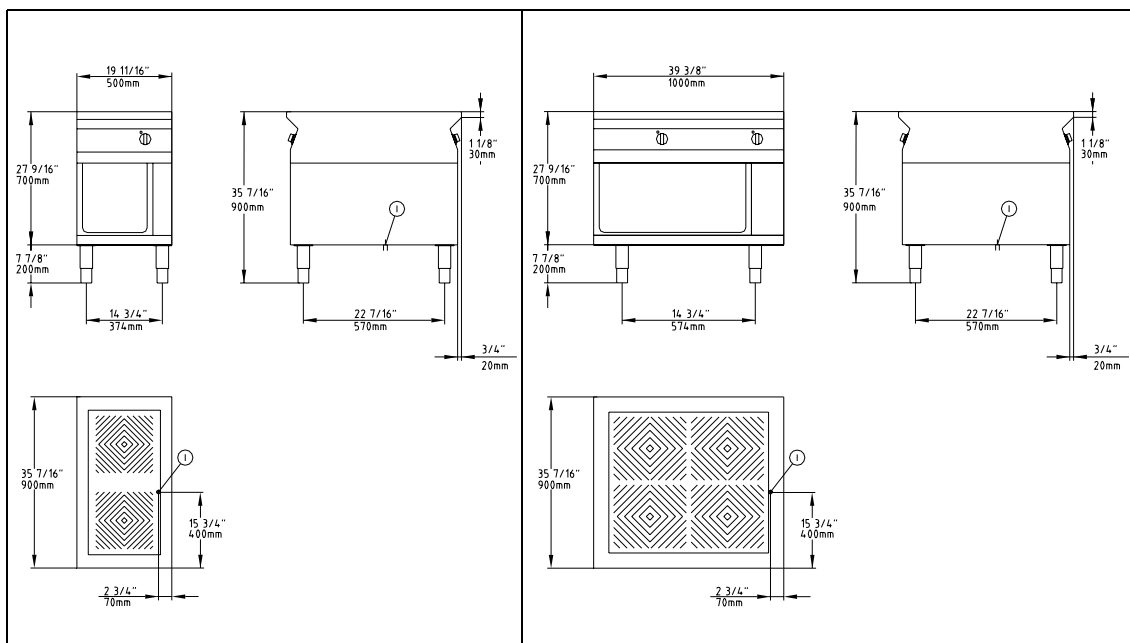


**Free standing - isolé**

**Connections - Raccordement**

Ⓜ Gas - Gaz

**Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION**



**Free standing - isolé**  
**operated from both sides - utilisable des deux côtés**

**Connections - Raccordement**

Ⓜ Gas - Gaz

**Fig.1 INSTALLATION DRAWINGS - PLANS D'INSTALLATION**



## CONTENTS

I	GENERAL INFORMATION .....	3
II	INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	5
III	OPERATING INSTRUCTIONS .....	9

## SOMMAIRE

IV	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES .....	11
V	INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION .....	13
VI	OPERATING INSTRUCTIONS .....	17



## I. GENERAL INFORMATION

### 1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE

#### 1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be properly carried out in accordance with the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist.
- ▲ Installations for the supply of electricity and gas must be carried out by approved specialists in compliance with specific national and local regulations. They bear the responsibility.
- ▲ The appliance must not be placed in operation until the user has become familiar with its operation. The operating instructions and the related safety precautions must be followed precisely. Follow strictly the attention and warning label indications on the appliances.



#### 1.2 OWNER'S OBLIGATIONS

- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant for safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorized technician at least once a year and any defects remedied if required.
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ Remain the manual for future reference.



#### 1.3 USE AS PRESCRIBED

- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries.
- ▲ Hard objects must not be allowed to fall onto the hot plate.
- ▲ Do not place any aluminium foil or plastic vessels on the hot cooking surface.
- ▲ Do not place any other objects apart from cooking vessels on the ceramic plate since they heat up during operation (danger of fire and burning).
- ▲ Objects, which are worn by the user, such as rings, watches etc. can become hot, if these come near to the appliance during operation.
- ▲ The hot plates must not be used as rest surfaces.
- ▲ The drawing-in of air in the storage space must always be ensured.



#### 1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Touching the hotplates can cause burns.
- ▲ As soon as a crack in the surface becomes visible, the equipment is to be disconnected immediately from the power supply.
- ▲ Spraying the appliance or its parts with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done.
- ▲ To avoid damages of the appliance do not let water flow from the mixer tap onto the cooking plates.
- ▲ People with pacemakers should ask their doctor if their health will be endangered near the range.
- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.
- ▲ Devices on wheels set up in block configuration must be checked before each start-up whether the potential equalization is connected with the neighbour equipment. The connection may be done only by authorized technical personnel.
- ▲ Appliances on wheels must be fastened to the building.



#### 1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- ▲ To perform maintenance and repairs contact the factory, the factory representative or a local service company.
- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorized specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. A service contract is recommended.
- ▲ Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.
- ▲ **An obligatory service check is required annually.**



## 2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Voltage	Width Depth Height		Full surface cooking zones	Power in kW
		V	inch	mm		
9CHG584126	WIWRAFQOOO	208	19.7 35.4 35.4	500 900 900	2	10
9CHG584127	WIXRAFQOOO	240				
9CHG584128	WIWRAAQOOO	208				
9CHG584129	WIXRAAQOOO	240				
9CHG584130	WIWRABQOOO	208				
9CHG584131	WIXRABQOOO	240				
9CHG584132	WIWWAFQOOO	208	39.4 35.4 35.4	1000 900 900	4	20
9CHG584133	WIXWAFQOOO	240				
9CHG584134	WIWWAAQOOO	208				
9CHG584135	WIXWAAQOOO	240				
9CHG584136	WIWWABQOOO	208				
9CHG584137	WIXWABQOOO	240				

## 3. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may burnt at an incineration plant or sent for recycling.

## 4. TESTS / CERTIFICATES

All electrical appliances are UL 197 tested.

The appliance noise level is negligible. The statutory guidelines are fulfilled; the sound pressure level is less than 70 dB.

## 5. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (C) (Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y last digit of the year of production  
 WW week of production  
 XXXXX running number



## II. INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

Gaps between two appliances or appliance and sidewall should be filled with a FDA approved silicone such as Samco RTV103.

#### 1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 6" (15 mm) should be maintained or some form of heat insulation fitted.

The walls must be made up of non-combustible material like tiles or steel.

#### 1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet: Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.

Appliance on steel plinth: Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

#### Appliance on feet.

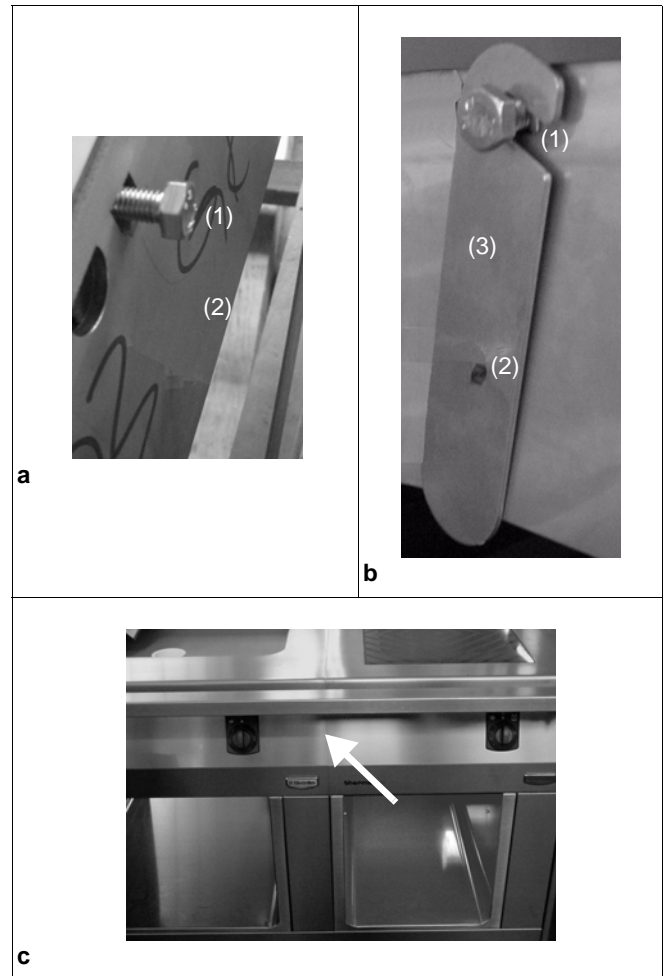
⇒ Turn the lower part of the feet to adjust the appliance high. The feet are adjustable from 4" to 8" (100 to 200 mm). A high of 8" (200 mm) can be recommended and results in an appliance high of 35,4" (900 mm).

#### Note:

Adjustment of the legs shall provide an unobstructed clearance of minimal 6" (150 mm) and maximal 8" (200 mm) beneath the unit due to sanitary and stability aspects.

The lower part of the foot must not be unscrewed too far. The exposure of threads is prohibited.

### 1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES



**Fig.1 Lateral connection**

The assembly kit contains three of each of the following: caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1) and mounting links (3 / Fig.1)

- ⇒ Remove the control panels from both appliances as in 2.2
- ⇒ Remove the front panels from both appliances as in 2.1
- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1) from outside into the guide in the right-hand connecting plate.
- ⇒ Keeping the screw (3 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

- ⇒ Place the appliances next to one other.
- ⇒ Align for position and height.

Connect the appliances:

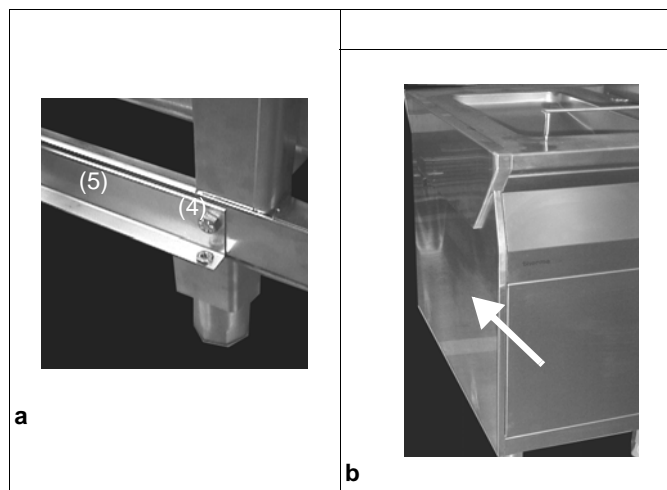
- ⇒ Push the appliances together so that the bolts (1 / Fig.1) engage in the guides of the appliance to be attached.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.
- ⇒ Tighten the screws.

#### Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

The connection of two appliances (Fig 1c, arrow) must correspond to the hygienic regulations respective the standard NSF/ANSI 4. All resulting joints and seams in a splash zone shall be sealed and smooth.

## 1.4 SIDEWALL (D)

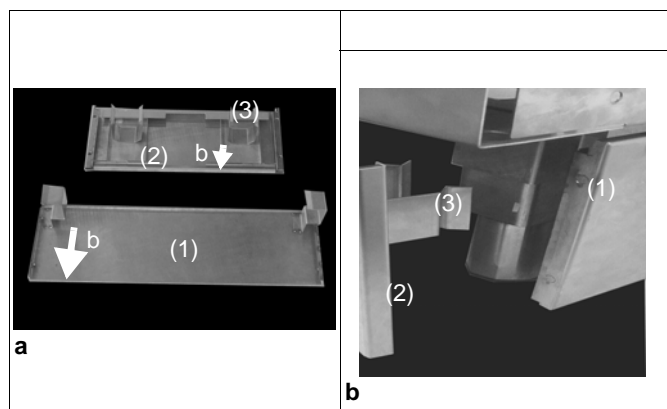


**Fig.2 Assemblage of sidewall**

The assembly kit contains two of each of the following: hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2) and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇒ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts. (4 / Fig.2).
- ⇒ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇒ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

## 1.5 STEEL PLINTH

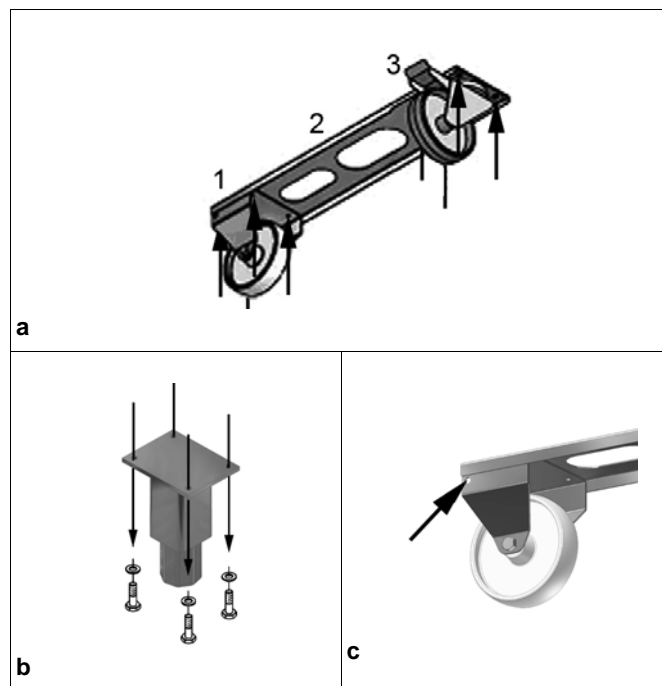


**Fig. 3 Plinth assembly**

To assemble the plinth you will need:

- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
- Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇒ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
- ⇒ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

## 1.6 ASSEMBLING ON CASTORS



**Fig.4 Assemblage on castors**

The assembly kit for mounting on castors contains two cross bars (2/Fig.4a) each with a fixed rear wheel (1/Fig.4a) and a turnable front wheel (3/Fig.4a).

Mounting the castors:

- ⇒ Put the appliance on supports.
- ⇒ Remove the feet; each is tightened with four screws (Fig.4b).
- ⇒ Bring the two cross bars into the correct position below the appliance and fasten it with 8 screws arrows (Fig.4a).
- ⇒ Remove the supports.
- ⇒ Fasten the appliance to the building. Use the hole to attach a chain descending from the wall (arrow/Fig.4c). Making sure the chain is shorter than the gas and electric connections.

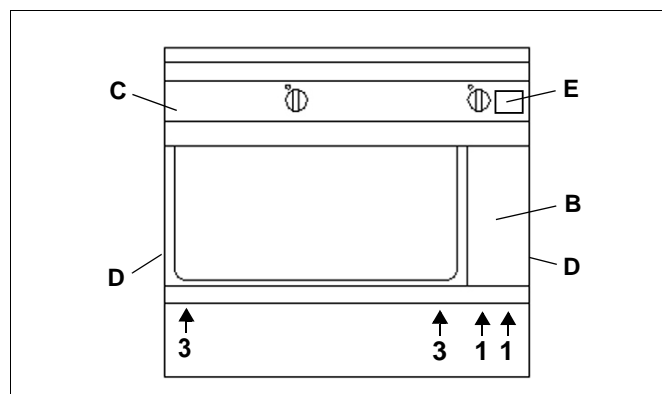
**Note:**

**Appliances on wheels must be secured by fasten it to the building.**

## 2. ACCESS TO INTERIOR

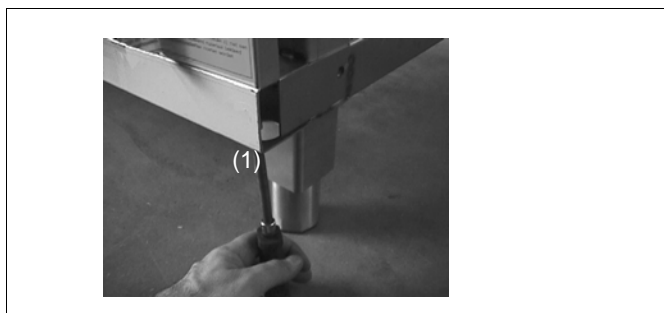
**Note:**

Only authorized technicians may access the interior.



**Fig. 5 General view**

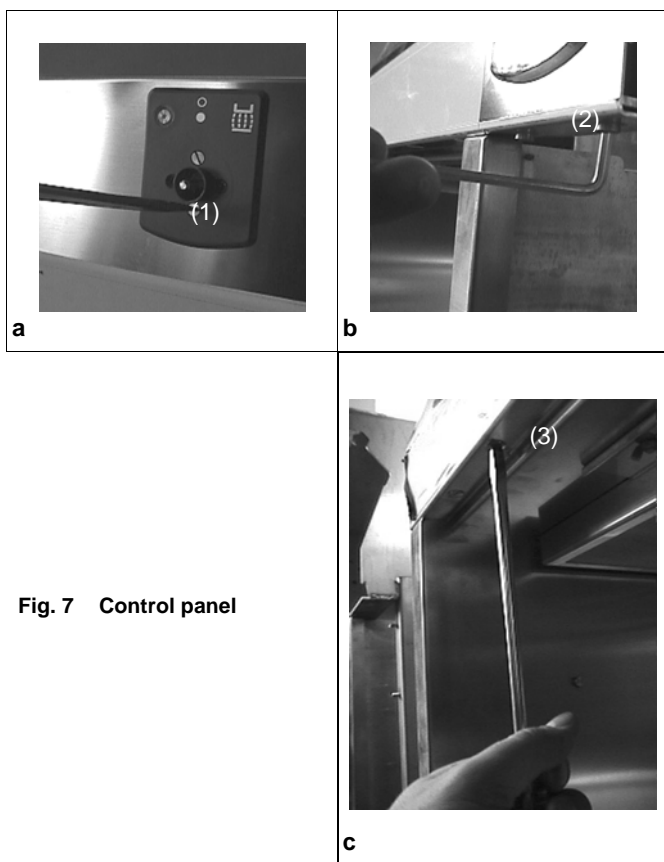
## 2.1 FRONT PANELS (A) and (B)



**Fig.6 Front panel**

- ⇒ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ⇒ Pull the panel away forwards and downwards.

## 2.2 CONTROL PANEL (C)



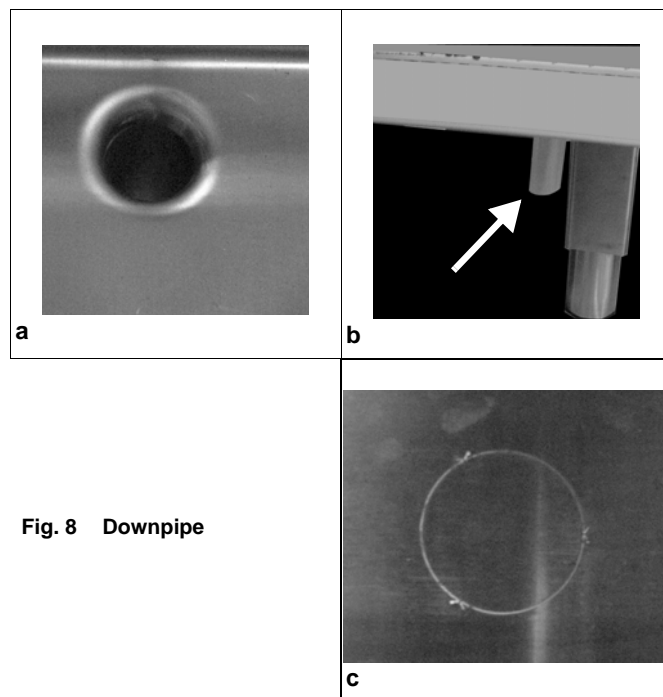
**Fig. 7 Control panel**

- ⇒ Remove the knob.
- ⇒ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ⇒ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ⇒ Remove the panel.

## 2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ⇒ Remove panels A, B and C.
- ⇒ Undo screws (5).
- ⇒ Pull out element.

## 3. DOWNPIPE



**Fig. 8 Downpipe**

Work surfaces with a downpipe (Fig.8a) have the downpipe opening on the right-hand side of the appliance. A flexible silicon hose when installed in the standard manner ends underneath and to the right, 20 mm behind the front of the appliance (Fig.8b).

- ⇒ Alternatively, the hose can be relocated to the rear and be routed through other pre-cut openings (Fig.8c).

## 4. ELECTRICAL CONNECTION

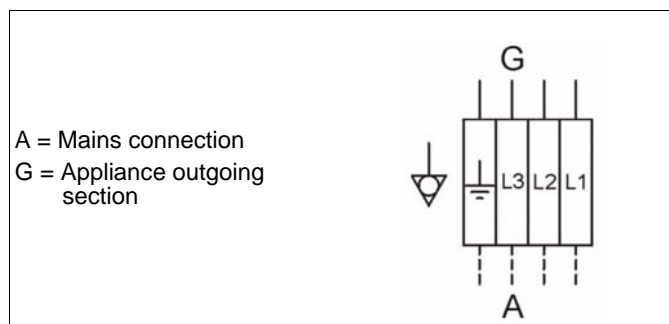
Each appliance is accompanied by a complete connection and wiring diagram enclosed. This contains full details of the technical specifications (electrical rating, voltage, amperage etc.)

Check and ensure that the mains voltage agrees with the voltage given on the specification plate.

N.B.:

- The corresponding arrangements must be made on-site for the earthing connection and fuse protection for the appliances.
- The appliance must be connected to a potential equalization system  $\nabla$  with a minimum conductor cross-section of 10 mm<sup>2</sup>. The correspondingly marked connection terminal must be used for this purpose. When set up in block configuration, all appliances must be interconnected as potential equalization.
- The appliance is designed for connection to fixed lines. If the appliance is fitted directly to a masonry plinth without an appliance plinth, the supply must be located at the prescribed place. In this case, the protecting tube may not protrude from the plinth. If a CNS base is used, the protecting tube may not protrude more than 10 cm from the floor.
- After installation, the shock-hazard protection for live and functionally insulated parts must be secured.
- An isolating device working on all poles and with a minimum contact opening of 3 mm must be provided on site.
- When faulty-current circuit breakers are used, ones for a rated tripping current of 30 mA should be used.
- When using a faulty current-operated circuit-breaker (in the case of an existing circuit-breaker and for new installations) only a one pulse-current sensitive faulty current-operated circuit-breaker may be connected in series in conjunction with these appliances.

### 4.1 CONNECTION TERMINALS



**Fig.9 Connection terminals**

Power is taken from a ready-installed electric cable which protrudes 1.5 m from the floor or the wall.

The connection terminals for the appliance are located behind the front right-hand cover (B). In order to connect the appliance, the front panel must be removed (see Chapter 2.1 on page 7).

Power cable connection as per the electrical diagram.

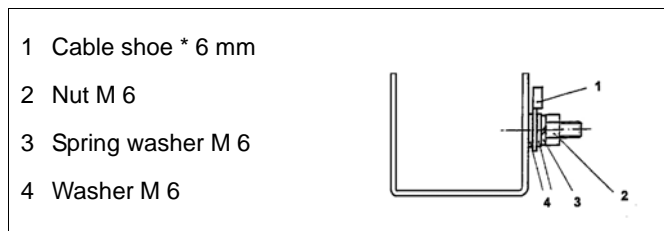
The terminal screws on the range frame are marked as follows:

Earth wire  $\nabla$  Potential equalization  $\nabla$

Additional terminals for power optimizing systems (EO/SI) or potential-free contacts (PK) for the external monitoring of the appliance are available as options. The connections are made as per the electrical diagram.

## 4.2 CONNECTION TO THE POTENTIAL EQUALIZATION SYSTEM

The appliance is to be connected to a potential equalization system with a minimum conductor cross-section of 10 mm<sup>2</sup>. Use the appropriately marked terminal studs for this purpose (EN 60 335). The connection consists of an M6 threaded bolt and is located on the frame of the appliance..



**Fig.10 Connection to the potential equalization system**

### 4.2.1 WIRING

Power monitoring devices require the following information from all appliances:

- Position of the ON-OFF switch
- Operating status of thermostats, electronic controllers etc.

If an appliance has several controllers, each circuit is allocated its own control circuit.

This information is passed on the monitoring device via 4 different lines.

- Line A signals the switching status (power switch on or off) of the appliance (voltage 24÷230V) and is connected to the secondary side of the power switch.
- Line B signals the operating status (heating on or off) of the appliance and is connected to the thermostat or. controller pcb. Lines A and B may not be of different voltages.
- Line C releases the appliance. When the power monitoring device releases the appliances, lines B and C are linked to each other by an outside contact.
- Line D forms the reference potential for the control voltage for the lines interrogated.

For ranges, the power contactors are usually fitted externally, and internally for kettles and pans. For most appliances the internal wiring for a power-monitoring system can be fitted as an option.

### III . OPERATING INSTRUCTIONS

#### 1. GENERAL

The appliance is used for boiling, searing, cooking, keeping warm and preparation. Depending on the type of range, the glass ceramic plate is equipped with two or four rings with an electrical output of 3.5 KW or 5 KW each.

The individual hotplates can be operated one-sided or two-sided for half of the plate in each case.

All parts of the appliance and the whole assembly are made from corrosion-resistant stainless steel.

Additional equipment:

- Scraper.
- Cooking pots

#### 2. OPERATION

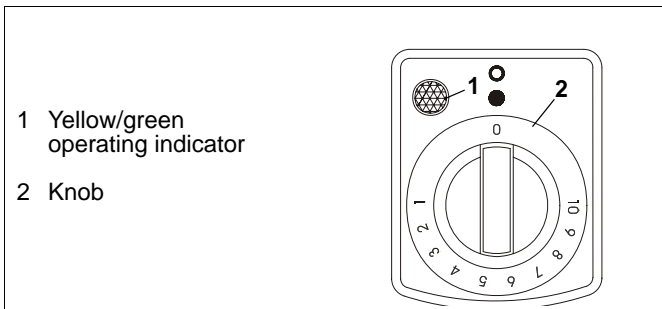


Fig.11 Control knob and operating indicator

⇒ The ceramic hob has 2 or 4 independent heating zones that can be separately controlled. The yellow/green operating lamp (1) lights up when the corresponding cooking zone is switched on. If the rotary switch (2) is at 0, the corresponding cooking zone is switched off. The temperature of the individual heating zones can be steplessly adjusted and controlled via a thermostatic switch.

- 0 = Off
- 1, ..., 10 = On

##### 2.1 FUNCTION

When the control knob is set to a certain power level, the unused free cooking zone remains switched off. The heating element switches on automatically and adjusts itself to the preset power level only when a metal saucepan is placed on the cooking zone. During the cooking process, the rotary switch can be set to any other power levels. When the pan is removed, the cooking zone switches off automatically after 10 seconds. The system detects if there is a saucepan on the plate or not. The cooking zone is thus switched on and off automatically.

The temperatures of the ceramic plate are the same as in the normal version without pan detection.

##### 2.2 STANDBY

The cooking zone cannot be preheated without a saucepan.

The relevant cooking zone is ready for operation when the rotary switch is set to a power value. At the same time, the yellow/green operation lamp on the control panel lights up.

##### INFORMATION

- At the end of the cooking procedure, each heating point must be switched off with the rotary switch. Otherwise the hot plate could be activated if objects are inadvertent placed on it.
- After a power failure during cooking, the heating zone remains switched off. No automatic switch-on takes place. Pan detection only starts again when the pan is removed and put on again.

##### 2.3 COOKING POTS

The induction heating system requires the cooking pots, in particular the bases, to be made of certain materials. Suitable materials are: iron, sheet iron, enamelled iron, cast iron, special multi-layer metals.

Cooking pans with a diameter of less than 6.3" (16 cm) must not be used.

##### Warning:

- **If unsuitable materials are used, the heating system does not function or the appliance may get destroyed.** Such materials are stainless chromed nickel steels, GN containers, aluminium pans, copper, brass, glass and porcelain.
- **Pay attention that no central putting on and using large solid top induction fields the edges and handles of pans can reach very high temperatures. Danger of injury exists.** Metallic handles are to be touched with caution and as required with a protection cloth.

Manufacturers of cooking pots offer special designs suitable for induction.

##### We recommend the following cooking pots:

	Make	Type
cooking pots	Demeyere	Atlantis, Apollo
	WMF	Sandwichboden
frying pans	Demeyere	Atlantis, Apollo
	Noser	Hotel

##### Practical cooking

Because of the properties mentioned below, the cook is more closely involved with the induction range than with other systems.

The storage capacity of the system is very small. When the energy supply is altered with the control knob, a change is immediately transmitted to the food. The heat-up processes take place very rapidly. Empty pan or pot bottoms heat up in a very short time and are ready for cooking processes. Empty put on cooking pots can be destroyed in less than one minute by overheating. The power regulation for a particular cooking process must be very exact. The cooking pot should always remain in the centre of the cooking zone. The correct heating level should be set with the control knob. Pushing the cooking pot to and throw on the ceramic plate causes nonuniform heating in the bottom and may lead to burning on one side.

When heating oil or fat, the cooking pot must be continuously observed because it can very rapidly become overheated or even burn.

#### 3. CLEANING

Clean the cooking surface daily after use.

- ⇒ Remove all coarse dirt and food residues with a cleaning scraper.
- ⇒ Apply a few drops of a suitable commercial cleaner to the cold cooking surface.
- ⇒ Wipe down damp and rub dry.

##### Note

- ⇒ So as not to damage the surface, do not use any corrosive cleaners and abrasive **sponges, steel wool** or **scouring agents**.
- ⇒ If anything made of plastic, aluminium foil etc. melt on the hot ceramic cooking surface, it must be removed immediately with a cleaning scraper.
- ⇒ The appliance must not be washed down with a water-jet or high-pressure cleaner.
- ⇒ The floor directly in front of, near and behind the appliance is usually to be cleaned without the use of a high-pressure cleaner.
- ⇒ Never use chloric products (bleaching dye, hydrogen chloride etc.) for cleaning chrome nickel steel, even if they are diluted.

⇒ Never use corrosive substances for cleaning the floor under the appliance (e.g. hydrochloric acid). Clean the appliance with commercial cleaning agents.

#### 4. SHUTTING DOWN

- ⇒ Never store the range where the temperature can drop below 32 °F (0 °C).
- ⇒ Rub all chrome nickel steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil, to lay down a thin protective coating.
- ⇒ Air the installation site regularly.

#### 5. ERRORS

If an error occurs in the appliance, it will be displayed by pulsation of the green operation lamp. The series of pulsation shows the kind of error. Between two long shinings of the lamp there is an amount of short shining signals. The amount of short signals gives the code of the error..

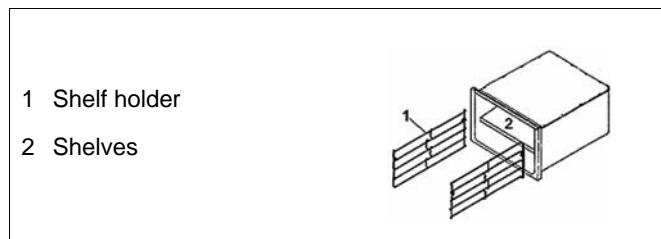
Code	Error	Action
no signal	no fault, normal operation	none
1	no coil current, hardware overcurrent	if the error signal remains after several starts: summon service agent
2	too high coil current, software overcurrent	if the error signal remains after several starts: summon service agent
3	temperature of cooling element too high	wait until the appliance has cooled down, clean air filter of the fan, switch on again
4	temperature of cooking zone too high, interruption of the cooking zone sensor	wait until the appliance has cooled down, set power switch to 0 and start again; if the error signal remains after several starts: summon service agent
5	power switch has a cable breakage	summon service agent
6	internal temperature of the appliance too high	wait until the appliance has cooled down, reduce ambient temperature
7	short circuit of the cooking zone sensor	the appliance will continue to function normally but the temperature of the cooking zone is no longer being monitored; summon service agent

#### 6. STORAGE SPACE

The storage space (Fig.12) is incorporated into the base unit.

Recommended accessories:

- Shelf holder (1) 2 off.
- Shelves (2) 1 off.




**Fig.12 Storage space**


## I. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

### 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION


#### 1.1 INSTALLATION ET MISE EN SERVICE

- ▲ Le montage, le réglage et la première mise en service de l'appareil doivent s'effectuer conformément aux instructions du fabricant et être confiés exclusivement à un technicien agréé. 
- ▲ Le raccordement au réseau électrique doit être réalisé par un installateur agréé, dans le respect des dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Celui-ci sera tenu pour responsable en cas d'installation incorrecte.
- ▲ L'utilisateur ne doit pas mettre l'appareil en marche avant de s'être familiarisé avec son fonctionnement. Il est impératif de suivre les instructions et les consignes de sécurité indiquées dans la Notice d'emploi. Respecter rigoureusement les signaux d'avertissement et de mise en garde appliqués sur les appareils.


#### 1.2 OBLIGATIONS DE L'UTILISATEUR

- ▲ Il incombe à l'utilisateur de garantir l'efficacité permanente de toutes les pièces importantes pour la sécurité de l'appareil. Il convient de faire contrôler le bon fonctionnement de ces pièces au moins une fois par an par un technicien agréé et de les remettre à neuf, si nécessaire. 
- ▲ L'utilisateur est pleinement tenu de se conformer à la réglementation nationale en matière de sécurité de fonctionnement de ces appareils.
- ▲ Le mode d'emploi doit être conservé pour toute consultation ultérieure.


#### 1.3 UTILISATION CORRECTE

- ▲ Les récipients hermétiques ne doivent pas être chauffés sous peine de les faire exploser et d'engendrer des blessures. 
- ▲ Ne laissez jamais tomber d'objets compacts et lourds sur la plaque radiante.
- ▲ Ne déposez en aucun cas de feuilles en aluminium ou d'ustensiles de cuisson en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- ▲ Ne déposez aucun objet autre que des ustensiles de cuisson sur la plaque vitrocéramique, car ils risqueraient de chauffer si la plaque était activée (risque d'incendie et de brûlures).
- ▲ N'utilisez en aucun cas la plaque de cuisson comme surface d'appui.
- ▲ Les accessoires portés par l'utilisateur, comme les bagues, les montres, etc. peuvent devenir chauds s'ils restent à proximité de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▲ L'espace de stockage doit être bien aéré.

#### 1.4 TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ

- ▲ On peut se brûler si l'on entre en contact avec les plaques chaudes. 
- ▲ Dès qu'une fissure est visible en surface, débrancher immédiatement l'appareil du secteur.
- ▲ L'aspersion de l'appareil ou de ses éléments à l'aide d'un **appareil de nettoyage sous pression** est à proscrire, car celui-ci peut engendrer des défauts de fonctionnement.
- ▲ Afin d'éviter tout endommagement de l'appareil, veillez à ce que l'eau contenue dans la batterie n'entre pas en contact avec les surfaces de cuisson.
- ▲ Les porteurs de stimulateurs cardiaques doivent demander à leur médecin s'ils peuvent rester à proximité des appareils sans danger pour leur santé.
- ▲ Sur les appareils équipés d'une sortie, il convient soit de raccorder le flexible à l'orifice de sortie muni d'une grille résistante avec couvercle anti-usure et anti-basculement ou de disposer une rigole de déversement au-dessous de l'appareil.
- ▲ Les appareils sur roues installés dans une configuration multiple doivent être contrôlés avant chaque démarrage si le conducteur d'équipotentialité est reliée à l'installation du voisin. La connexion doit exclusivement être confiée à des techniciens agréés.
- ▲ Les appareils sur roues doivent être fixés au mur.

#### 1.5 SERVICE-APRÈS-VENTE ET RÉPARATION

- ▲ Si un problème persistant empêche le fonctionnement correct de l'appareil, mettez-le hors tension et débranchez-le. 
- ▲ Pour toute opération d'entretien ou de réparation, adressez-vous au fabricant, à un représentant agréé ou au Service Après-vente local.
- ▲ Toute opération de réparation, d'entretien et de réglage doit être effectuée par un technicien agréé, en respectant les dispositions locales en vigueur dans le pays d'installation. Ceci concerne en particulier les dispositifs des brûleurs, d'allumage, de sécurité et de réglage. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine. **L'étanchéité du dispositif d'arrivée du gaz doit faire l'objet de contrôles réguliers. Par conséquent, il est recommandé de stipuler un contrat d'entretien pour votre appareil.**
- ▲ Les opérations de nettoyage et d'entretien de votre appareil doivent s'effectuer lorsque les surfaces chauffantes sont froides. N'utilisez jamais de liquides inflammables pour nettoyer votre appareil.
- ▲ **L'appareil doit faire l'objet d'une révision générale à une fréquence annuelle.**

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

Appareil PNC	Modèle de l'appareil	Voltage	Largeur Profondeur Hauteur		Surface	Puis- sance
		V	inch	mm		in kW
9CHG584126	WIWRAFQOOO	208	19.7 35.4 35.4	500 900 900	2	10
9CHG584127	WIXRAFQOOO	240				
9CHG584128	WIWRAAQOOO	208				
9CHG584129	WIXRAAQOOO	240				
9CHG584130	WIWRABQOOO	208				
9CHG584131	WIXRABQOOO	240	39.4 35.4 35.4	1000 900 900	4	20
9CHG584132	WIWWAFQOOO	208				
9CHG584133	WIXWAFQOOO	240				
9CHG584134	WIWWAAQOOO	208				
9CHG584135	WIXWAAQOOO	240				
9CHG584136	WIWWABQOOO	208				
9CHG584137	WIXWABQOOO	240				

## 3. EMBALLAGE

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont non polluants. Ils peuvent être brûlés dans une installation d'incinération ou recyclés.

## 4. TESTS / CERTIFICATS

Tous les appareils à gaz sont testés conformément aux standard UL197.

## 5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (E) figure à l'intérieur et à l'extérieur du panneau de commandes (C), à droite (Fig.5).

Le numéro à 8 chiffres de la plaque signalétique est composé comme suit:

Y                dernier chiffre de l'année de fabrication  
WW            semaine de fabrication  
XXXXX        numéro d'ordre



## II . INSTRUCTIONS RELATIVES À L'INSTALLATION

### 1. MISE EN PLACE

Cet appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Les appareils peuvent être montés individuellement ou en groupe. Ils peuvent être installés de façon indépendante, côte à côte, avec un côté et/ou la partie arrière de l'appareil reposant contre une paroi.

Les interstices entre deux appareils ou entre un appareil et le mur latéral doivent être comblés avec du silicone homologué par le FDA tel que Samco RTV103.

#### 1.1 DISTANCES

Si l'appareil doit être monté au-dessus ou à côté de meubles sensibles à la température, il convient de prévoir un espace de 6" (150 mm) environ entre l'appareil et le meuble ou d'appliquer un panneau d'isolation thermique.

Les parois doivent être fabriquées en un matériau non combustible, tel que carreaux ou revêtement en acier.

#### 1.2 RÉGLAGE DE LA HAUTEUR

Appareil muni de pieds : Le réglage s'effectue en vissant ou en dévissant la partie inférieure des pieds.

Appareil installé sur un socle en acier : Si le sol présente des irrégularités ou des dénivellations, corrigez celles-ci en plaçant une ou plusieurs tôles en nichrome en dessous de l'appareil.

#### Appareil sur des pieds.

⇒ Tournez la partie plus inférieure de l'alimentation pour ajuster la haute d'appareils.

L'alimentation sont réglable de 4" à 8" (100 à 200 mm). Une haute de 8" (200 mm) peut être recommandée et des résultats dans une haute d'appareils de 35,4" (900 mm).

#### Note :

**L'ajustement des pieds fournira un dégagement dégagé des 6" (150 mm) minimaux et des 8" (200 mm) maximaux sous l'unité due aux aspects sanitaires et de stabilité.**

**La partie plus inférieure du pied ne doit pas être dévissée trop loin. L'exposition des fils est interdite.**

### 1.3 ASSEMBLAGE DE DEUX APPAREILS

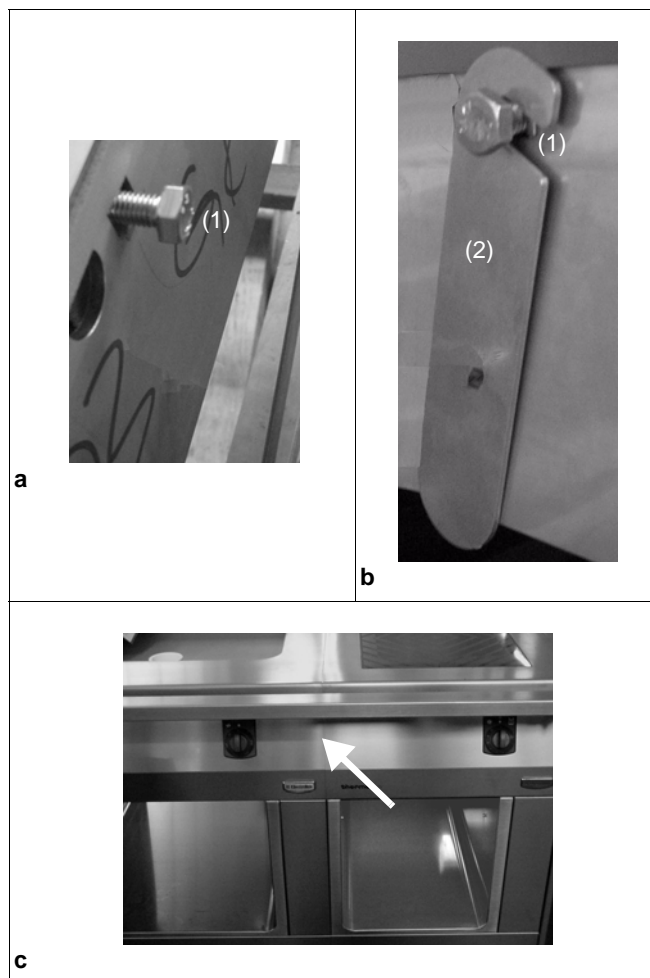


Fig.1 Raccordement latéral

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux écrous en cage (1 / Fig.1) pré-montés à l'avant droit de l'appareil et des éclisses (2 / fig 1),

⇒ Retirez les panneaux de commande des deux appareils comme indiqué en 2.2

⇒ Retirez les panneaux avant des deux appareils comme indiqué en 2.1

⇒ Vissez la vis (1 /fig. 1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage.

Positionnement des appareils :

⇒ Placez les deux appareils l'un à côté de l'autre.

⇒ Ajustez la position et la hauteur :

Assemblage des appareils :

⇒ Insérez l'éclisse (2 / fig. 1) à l'intérieur sur la plaque d'assemblage droite du deuxième appareil.

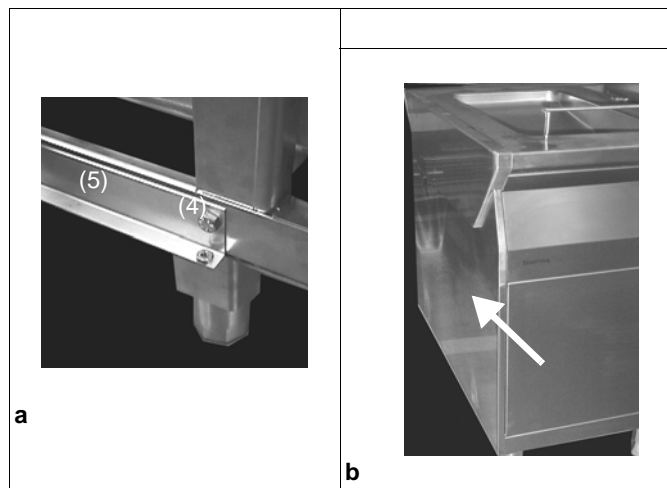
⇒ Serrez fermement les vis.

#### N.B. :

Au besoin, les écrous en cage peuvent également être appliqués sur l'autre côté de l'appareil.

Le raccordement de deux appareils (fig. 1c, flèche) doit correspondre aux règlements hygiéniques respectifs le standard NSF/ANSI 4. Tout le résulter joint et des coutures dans une zone exposée aux projections seront scellées et lisser.

#### 1.4 PAROI LATÉRALE (D)



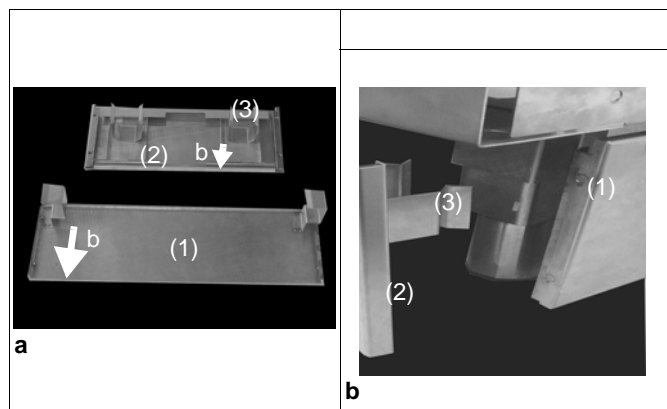
**Fig.2 Montage du paroi latérale**

Chaque kit d'assemblage comprend respectivement deux vis hexagonales M8 x 25 (1 / Fig.1), des boulons avec circlip (2 / Fig.1), des éclisses (3 / Fig.1), des vis hexagonales M8 x 16 avec rondelles à denture intérieure et des vis hexagonales M8, des vis hexagonales M5 avec rondelles à denture intérieure (4 / Fig.1)

et une équerre de fixation (5 / Fig.2).

- ⇒ Insérez les boulons avec circlip (2 / Fig.1a) depuis l'extérieur dans l'orifice prévu à cet effet dans la paroi latérale.
- ⇒ Vissez la vis (3 / Fig.1) à env. 5 mm de profondeur dans l'écrou en cage pré-monté dans la paroi latérale.
- ⇒ Fixez l'équerre de fixation (5 / Fig.2b) à l'aide des vis, des rondelles à denture intérieure et des écrous en bas du châssis. (4 / Fig.2)
- ⇒ Positionnez la paroi latérale et vissez le bas à l'aide des deux vis hexagonales et des rondelles à denture intérieure.
- ⇒ Insérez l'éclisse (3 / Fig.1a) à l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'assemblage.
- ⇒ Ajustez la paroi latérale et serrez toutes les vis.

#### 1.5 SOCLE EN ACIER

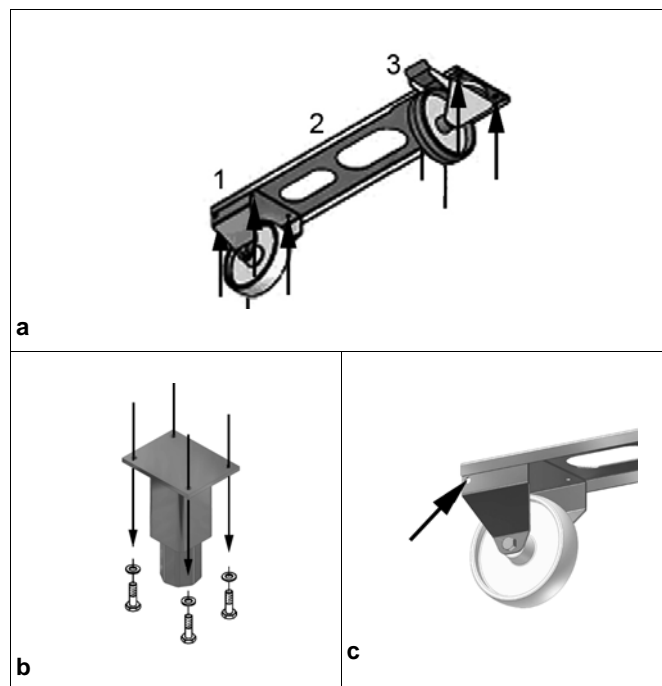


**Fig.3 montage du socle**

Éléments requis pour le montage du socle :

- Socles latéraux droit et gauche (1 / Fig.3).
- Socle pour panneau avant et, pour les appareils autonomes, pour panneau arrière également (2 / Fig.3).
- ⇒ Poussez les pieds du socle latéral (1 / Fig.3) d'avant en arrière à l'aide de l'attache. L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / fig. 3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez les attaches (3 / fig. 3) sur le socle (2 / Fig.3).
- ⇒ L'intervalle le plus grand avec l'attache (b / Fig.3) doit se situer en bas.
- ⇒ Placez le socle sur les pieds à l'aide des attaches (3 / Fig.3).

#### 1.6 ASSEMBLAGE SUR ROULETTES



**Fig.4 Assemblage sur roulettes**

Le kit de montage sur roulettes contient deux barres transversales (2/Fig.4a) respectivement fixées sur une roue arrière fixe (1/Fig.4a) et une roue avant pivotante (3/Fig.4a).

Montage des roulettes :

- ⇒ Mettre l'appareil sur des supports.
- ⇒ Enlever les pieds respectivement fixés avec quatre vis (Fig.4b).
- ⇒ Mettre les deux barres transversales dans la bonne position au-dessous de l'appareil et le fixer avec 8 vis repérées par les flèches (Fig.4a).
- ⇒ Enlever les supports.
- ⇒ Fixer l'appareil au bâtiment. Utiliser le trou pour fixer une chaîne descendant du mur (flèche Fig.4c). S'assurer que la chaîne est plus courte que les raccords de gaz et d'électricité.

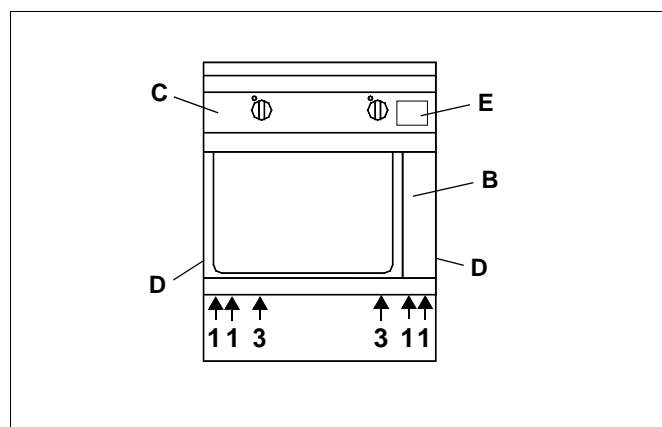
**N.B. :**

**Les appareils sur roulettes doivent être bloqués en les fixant au bâtiment.**

## 2. ACCÈS À L'INTÉRIEUR

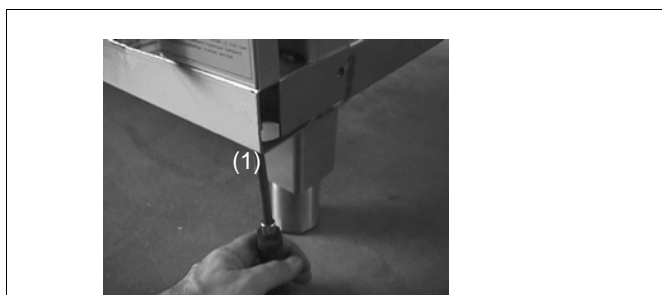
**N.B.:**

Seulement les techniciens autorisés peuvent accéder à l'intérieur.



**Fig.5 Vue d'ensemble**

## 2.1 PANNEAU AVANT (A) et (B)

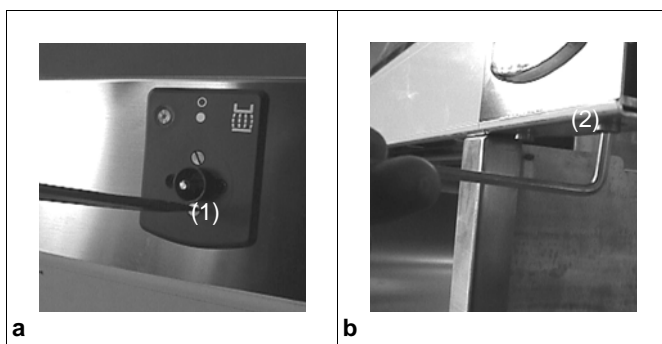


**Fig.6** Panneau avant

⇒ Desserrez les vis (1 et 3 Fig.5, Fig.6). Si le four est encastré, desserrez

⇒ Extrayez le panneau vers l'avant et le bas.

## 2.2 PANNEAU DE COMMANDE (C)



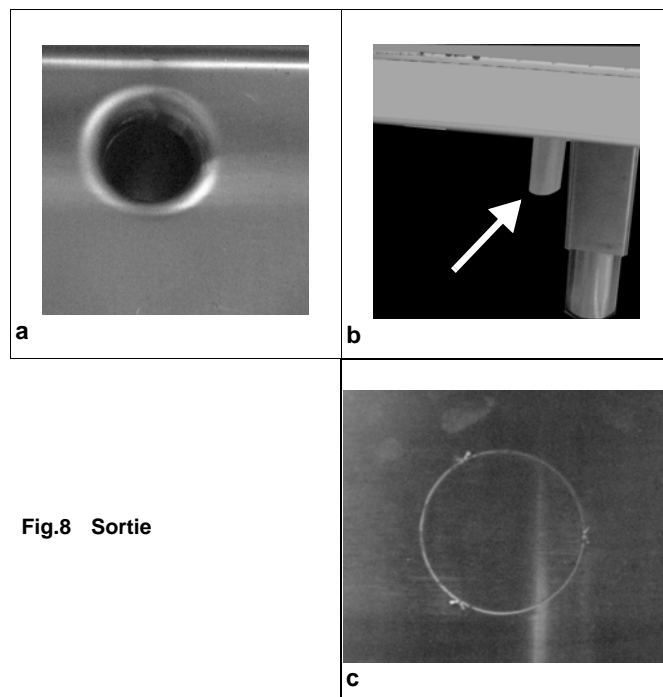
**Fig.7** Panneau de commande

- ⇒ Enlever l'interrupteur rotatif.
- ⇒ Dévissez les vis placées au-dessous (1 / fig. 7a) et enlevez la plaque support.
- ⇒ Dévissez les vis (2 / fig. 7b) et 3 / fig. 7c)
- ⇒ Enlevez le panneau de commande.

## 2.3 FOUR À CUIRE, ESPACE DE RANGEMENT, ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

- ⇒ Retirez les panneaux A, B et C.
- ⇒ Desserrez les vis (5 / Fig.5).
- ⇒ Extrayez l'élément.

## 3. SORTIE



**Fig.8** Sortie

Les plans de travail avec sortie (fig. 8a) sont pourvus d'un orifice de sortie à droite de l'appareil. Un flexible en silicone installé en série débouche en bas à droite, 20 mm derrière le panneau avant de l'appareil (fig. 8b). Le flexible peut, au choix, être placé à l'arrière.


⇒ Dans ce cas, on le fait passer à travers d'autres orifices pré-perforés (fig. 8.c).

#### 4. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Chaque appareil est accompagné d'un schéma complet des connexions et du câblage reprenant les données techniques (puissance électrique, tension, intensité de courant, etc.).

Il est nécessaire de contrôler que la tension d'alimentation correspond aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.

Observez ce qui suit :

- Il incombe à l'installateur de prendre les dispositions nécessaires pour le branchement du câble de mise à la terre et pour la protection de l'appareil.
- Au point marqué par , l'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur doit être d'au moins 10 mm<sup>2</sup>. Pour ce faire, utilisez les boulons d'assemblage identifiés à cet effet. Si les appareils sont regroupés, ils doivent tous être raccordés entre eux pour former un système équipotentiel.
- L'appareil est conçu pour être raccordé à des conduites fixes. Si l'appareil est monté directement sans base sur un socle en béton, il faut que le câble d'alimentation sorte du socle à l'endroit prévu. Le tuyau de protection ne doit pas dépasser du socle. En cas d'utilisation d'un socle en nichrome, le tuyau de protection ne doit pas dépasser de plus de 10 cm du sol.
- Après l'installation, la protection contre le contact accidentel des éléments sous tension et des composants isolés doit être garantie.
- Un dispositif de coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts doit être prévu par l'installateur.
- S'il est prévu d'installer des disjoncteurs contre les dispersions de courant, il convient d'utiliser ceux supportant un courant de déclenchement de 30 mA ou plus.
- En cas d'utilisation d'un disjoncteur contre les dispersions de courant (en présence d'un disjoncteur de protection et d'une nouvelle installation), seul un disjoncteur sensible aux impulsions de courant pourra être utilisé.

##### 4.1 BORNES DE CONNEXION

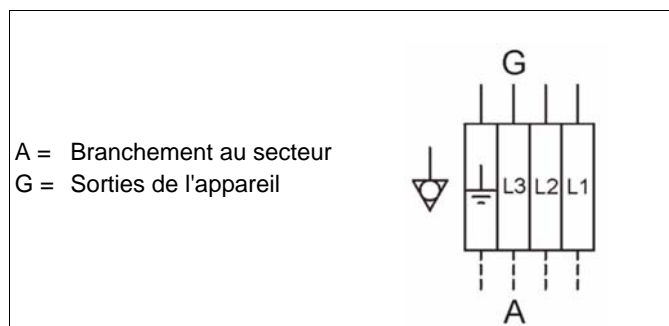




Fig. 9 Bornes de connexion

Le branchement au réseau électrique s'effectue au moyen d'un câble monté par l'installateur, qui dépasse de 1,5 m du sol ou du mur.

Les bornes de connexion de l'appareil sont situées derrière le panneau avant droit (B). Pour brancher l'appareil, il est nécessaire de démonter le panneau avant (2.1).

Branchement du câble électrique conformément au schéma électrique.

Les boulons de connexion présents sur le châssis de l'appareil sont marqués comme suit :

Conducteur de terre  Système équipotentiel 

Des bornes de connexion supplémentaires pour des systèmes d'optimisation de la puissance (EO/SI) ou pour des contacts à puissance zéro (PK) sont disponibles en option pour la surveillance externe de l'appareil. Les branchements doivent être réalisés conformément au schéma électrique.

#### 4.2 BRANCHEMENT AU SYSTÈME ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel dont la section du conducteur est d'au moins 10 mm<sup>2</sup>. Pour ce faire, utilisez les boulons identifiés à cet effet (EN 60 335). Le raccordement se compose d'un boulon fileté M6 et est réalisé sur le châssis de l'appareil.

Branchement conformément au schéma.

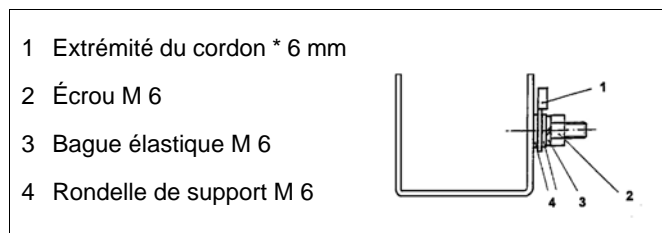


Fig. 10 Connexion au système équipotentiel

##### 4.2.1 CÂBLAGE

Les dispositifs de contrôle de la puissance requièrent les informations suivantes pour tous les appareils :

- Position de l'interrupteur Marche/Arrêt
  - État de fonctionnement des thermostats, des régulateurs électroniques, etc.
- Si un appareil dispose de plusieurs régulateurs, un circuit de régulation est attribué à chaque circuit de commande.

Ces informations sont transmises à travers 4 lignes vers le dispositif de contrôle.

La ligne A signale l'état de mise sous/hors tension (l'interrupteur réseau est enclenché ou désactivé) de l'appareil (tension 24÷230V) et est raccordée au côté secondaire de l'interrupteur réseau.

La ligne B signale l'état de marche (le chauffage est enclenché ou désactivé) de l'appareil, et est raccordée au thermostat ou au circuit de régulation. Les tensions des lignes A et B doivent être identiques.

La ligne C provoque le déblocage de l'appareil. Lorsque le dispositif de contrôle active l'appareil, les lignes B et C sont raccordées entre elles à travers un contact extérieur à l'appareil.

La ligne D représente le potentiel de référence relatif au voltage de commande des lignes en question.

Les contacteurs de puissance sont généralement installés à l'extérieur pour les cuisinières et à l'intérieur pour les marmites et les poêles. La plupart des appareils peuvent être dotés, en option, de câblage interne pour un dispositif de contrôle de la puissance.

### III . OPERATING INSTRUCTIONS

#### 1. GÉNÉRALITÉS

L'appareil permet de bouillir, saisir, cuire, tenir au chaud et préparer des aliments. Selon son type, la table de cuisson en vitrocéramique est équipée de deux ou quatre foyers de 3,5 KW ou 5 KW chacun.

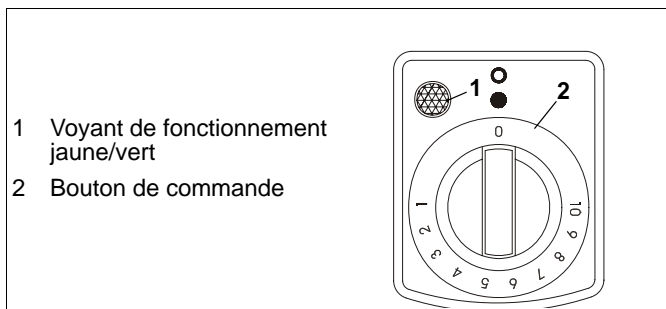
Chaque zone de cuisson peut être utilisée d'un seul côté ou des deux côtés.

Chaque élément et l'ensemble de l'appareil sont en acier inox résistant à la corrosion.

Accessoires :

- Racloir.
- Casseroles

#### 2. OPERATION



- 1 Voyant de fonctionnement jaune/vert  
2 Bouton de commande

Fig.11 Control knob and operating indicator

⇒ La cuisinière vitrocéramique possède 2 et 4 zones chauffantes, qui fonctionnent indépendamment l'une de l'autre : chaque zone peut être réglée séparément. L'indicateur de fonctionnement jaune/vert (1) clignote lorsque la zone de cuisson correspondante est activée. Si le bouton de commande (2) est positionné sur 0, la zone de cuisson correspondante est éteinte. La température de chaque zone chauffante peut être réglée graduellement grâce au thermostat..

0 = Off

1, ..., 10 = On

##### 2.1 FONCTIONNEMENT

Lorsque vous positionnez le bouton de commande sur un niveau de puissance spécifique, la zone de cuisson non utilisée reste éteinte. Ce n'est que lorsque vous déposez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson que le chauffage se déclenche automatiquement. Il se réglera en fonction de la puissance préalablement sélectionnée. Vous pouvez, à tout moment, modifier le niveau de puissance à l'aide du bouton de commande au cours du processus de cuisson. Si vous retirez l'ustensile de cuisson, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement après 10 secondes. Le système est en mesure de déterminer si un ustensile de cuisson est présent ou non sur la plaque. D'une façon analogue, vous pouvez également procéder par vous-même à l'allumage et à l'extinction de la zone de cuisson.

Les températures de la plaque vitrocéramique sont identiques à celles de la plaque non équipée d'un système de détection marmite.

##### 2.2 PRÉPARATION

La zone de cuisson ne peut être préchauffée tant que vous n'y avez pas déposé un ustensile de cuisson.

La zone de cuisson en question est prête à entrer en fonction dès que le bouton de commande a été positionné sur un niveau de puissance. L'indicateur de fonctionnement jaune/vert clignote simultanément sur le panneau de commandes.

#### INSTRUCTIONS

- À la fin du processus de cuisson, les plaques de cuisson équipées du système de détection marmite doivent être désactivées à l'aide du bouton de commande. La désactivation à travers le système de détection marmite ne suffit pas, car si vous y déposez par mégarde des objets, la plaque de cuisson sera automatiquement réactivée.
- Lorsqu'une coupure de courant intervient au cours de la

cuisson, la zone chaude reste désactivée. Celle-ci ne sera pas réactivée automatiquement. Pour réactiver le système de détection marmite, il faut que vous éloignez l'ustensile de cuisson et le redéposiez ensuite sur la plaque de cuisson.

#### 2.3 CASSEROLES

Les plaques à induction nécessitent des casseroles adaptées. Les matériaux compatibles avec les plaques à induction sont : fer, tôle de fer, fer émaillé, fonte, métaux spéciaux multicouches.

Ne pas utiliser de casseroles de moins de 16 cm ( 6.3") de diamètre.

#### Attention !

- **Avec des casseroles non adaptées, le système de chauffe ne fonctionne pas et l'appareil peut subir des dommages irréparables.**

Les matériaux à bannir sont les aciers inox au nickel-chrome, l'aluminium, le cuivre, le laiton, le verre et la porcelaine, ainsi que les bacs GN.

- **Faire attention aux récipients non placés au centre du foyer et utilisant de grands champs magnétiques : leurs bords et leurs poignées peuvent atteindre de très hautes températures. Risques de brûlures.**

Toucher les poignées métalliques avec précaution en utilisant éventuellement une manique ou un gant.

Les fabricants de casseroles vendent des récipients spéciaux induction.

**Il est conseillé d'utiliser les types de récipients suivants :**

	Marque	Type
casseroles	Demeyere	Atlantis, Apollo
	WMF	Sandwichboden
poêles à frire	Demeyere	Atlantis, Apollo
	Noser	Hotel

#### Guide pratique de cuisson

En raison des propriétés indiquées ci-après, le chef doit suivre la cuisson de plus près sur une table à induction que sur les autres systèmes.

La capacité de stockage du système est très faible. La modification de la puissance avec le bouton de commande est immédiatement transmise aux aliments. La mise en température est très rapide. Les casseroles vides et les fonds des récipients chauffent en très peu de temps et sont vite prêts pour la cuisson. Ne jamais laisser de casseroles vides sur la zone de cuisson car elles seraient détruites en moins d'une minute par la surchauffe. Le réglage de la puissance pour chaque type de cuisson doit être très précis. Toujours placer le récipient bien au centre de la zone de cuisson. Veiller à régler correctement la température de cuisson. Ne pas déplacer arbitrairement les casseroles sur la place céramique car le fond ne serait pas chauffé uniformément et pourrait brûler d'un côté.

Observer continuellement la casserole si de l'huile ou de la graisse est en train de chauffer, parce qu'elle atteint rapidement une température très élevée et pourrait brûler.

#### 3. NETTOYAGE

Nettoyez les zones de cuisson après chaque utilisation.

⇒ Éliminez toutes les grosses salissures et les résidus d'aliments à l'aide d'un grattoir spécial.

⇒ Passez un chiffon imbibé d'un peu de produit de nettoyage approprié, disponible dans le commerce, sur les zones de cuisson chaudes.

⇒ Rincez à l'eau et séchez.

#### N.B. :

- Afin de ne pas endommager les surfaces vitrocéramiques, n'utilisez en aucun cas de produits de nettoyage chimiques corrosifs, ni **éponges à récurer**, ni **laine de fer** ou autres **produits similaires**.

- Si vous avez déposé par mégarde des objets en plastique, des feuilles en aluminium, etc. sur les surfaces vitrocéramiques chaudes et qu'ils ont fondu, procédez immédiatement à leur élimination à l'aide du grattoir spécial.
- ⇒ Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou d'un appareil de nettoyage sous pression.
- ⇒ Nettoyez le sol tout autour de l'appareil selon la méthode traditionnelle, à savoir sans utiliser d'appareil de nettoyage sous pression.
- ⇒ N'utilisez en aucun cas de la **laine de fer**, des **spatules** ou des **brosses métalliques** en acier non traité pour nettoyer les surfaces, car les particules de fer susceptibles de s'y déposer pourraient entraîner la formation de rouille. Vous pouvez éventuellement utiliser de la laine en acier alliée, en la faisant toutefois glisser dans le sens de l'abrasion.
- ⇒ Pour le nettoyage des parties en nichrome, n'utilisez jamais de produits à base de chlore (eau de Javel, produit contenant de l'eau chlorurée, etc.), même sous une forme diluée.
- ⇒ Ne nettoyez en aucun cas le fond extérieur de l'appareil au moyen de substances corrosives (acide muriatique, par ex.), mais utilisez les produits de nettoyage disponibles dans le commerce.

### 3.0.1 MISE HORS SERVICE

Lorsque l'appareil est mis hors service pendant une longue période, il convient d'observer ce qui suit :

- ⇒ N'entrez jamais l'appareil dans un lieu où la température peut descendre en dessous de 32°F (0°C).
- ⇒ Appliquez un peu d'huile de vaseline à l'aide d'un torchon humide sur toutes les surfaces en nichrome, afin de former une fine couche de protection.
- ⇒ Aérez régulièrement la pièce où est installé l'appareil.
- ⇒

## 4. ERREURS

Si une erreur se produit dans l'appareil, elle est signalée par le clignotement du voyant vert. La séquence des clignotements indique le type d'erreur. Le voyant émet un certain nombre de clignotements de courte durée entre deux clignotements plus longs. Le nombre de ces clignotements de courte durée indique le code de l'erreur.

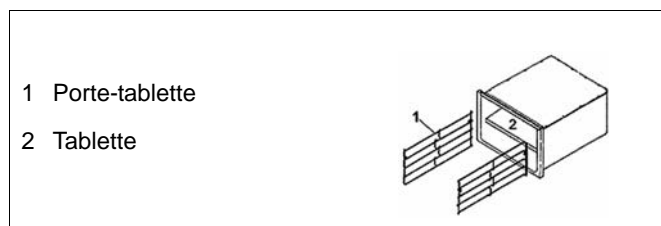
Code	Erreur	Action
pas de signal	aucune anomalie, fonctionnement normal	aucune
1	bobine non alimentée, surintensité matérielle	si le signal d'erreur persiste après plusieurs démarrages : avertir le personnel compétent.
2	trop forte intensité du courant de la bobine, surintensité logicielle	si le signal d'erreur persiste après plusieurs démarrages : avertir le personnel compétent.
3	température de l'élément de refroidissement trop élevée	laisser refroidir l'appareil, nettoyer le filtre à air du ventilateur et remettre sous tension
4	température de la zone de cuisson trop élevée, coupure du capteur de la zone de cuisson	laisser refroidir l'appareil, régler la puissance sur 0 et redémarrer ; si le signal d'erreur persiste après plusieurs démarrages : avertir le personnel compétent.
5	fil coupé dans l'interrupteur principal	avertir le personnel compétent.
6	température interne de l'appareil trop élevée	laisser refroidir l'appareil, abaisser la température ambiante
7	court-circuit du capteur de la zone de cuisson	l'appareil continuera à fonctionner normalement, mais la température de la zone de cuisson ne sera plus contrôlée ; avertir le personnel compétent.

## 5. ESPACE DE RANGEMENT

L'espace de rangement (Fig. 12) est installé dans la partie inférieure de l'appareil.

Accessoires conseillés :

- Porte-tablette (1) 2 pces.
- Tablette



**Fig. 12 Espace de rangement / Armoire de maintien au chaud**